

WEST

 Generate Collection

L15: Entry 125 of 188

File: DWPI

Mar 19, 1983

DERWENT-ACC-NO: 1983-40592K

DERWENT-WEEK: 198317

COPYRIGHT 2002 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Preserving freshness of raw fish meat - by treating with alkaline soln. and storing under inert gas in gas-impermeable container

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

ASAHI CHEM IND CO LTD

ASAHI

PRIORITY-DATA: 1981JP-0144015 (September 14, 1981)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO

PUB-DATE

LANGUAGE

PAGES

MAIN-IPC

JP 58047429 A

March 19, 1983

006

INT-CL (IPC): A23B 4/00

ABSTRACTED-PUB-NO: JP58047429A

BASIC-ABSTRACT:

Method comprises (a) treating of the fish meat with (1) alkaline soln. of pH 7-12, (b) placing it in a container made of material (2) which blocks penetration of oxygen, CO₂, N₂ or other gases, (c) sealing the container under CO₂, N₂, or (3) other unreactive gases, and (d) storing it at -5-10 deg.C.

(1) may be soln. of K₂CO₃, Na₂CO₃, KH₂PO₄, K₂HOP₄, CH₃COONa, etc., of pH 7-12, esp. 7.5-10.5. (2) is e.g. polyvinylidene chloride resin, polyvinyl alcohol resin, polyester resin, etc. Polyethylene, polypropylene or other resins may be used if thick enough to block gas penetration. (3) may be any gas unreactive with fish meat e.g. He, Ar, N₂, CH₄, etc. CO₂ and N₂ are pref. for safety.

TITLE-TERMS: PRESERVE FRESH RAW FISH MEAT TREAT ALKALINE SOLUTION STORAGE INERT GAS GAS IMPERMEABLE CONTAINER

ADDL-INDEXING-TERMS:

POLYVINYLIDENE CHLORIDE POLYVINYL ALCOHOL POLYESTER POLYETHYLENE@ some0@ POLYPROPYLENE@

DERWENT-CLASS: A92 D12

CPI-CODES: A12-P01; D02-A03; D03-A02; D03-K08;

POLYMER-MULTIPUNCH-CODES-AND-KEY-SERIALS:

Key Serials: 0209 0231 0239 0248 0836 1291 2007 2654 3255 2780

Multipunch Codes: 013 04- 041 046 047 050 062 063 071 143 144 231 244 245 381 540 57& 575 596 633 688

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1983-039652

BEST AVAILABLE COPY

⑨ 日本国特許庁 (JP) ⑩ 特許出願公開
⑪ 公開特許公報 (A) 昭58-47429

⑫ Int. Cl.³
A 23 B 4/00

識別記号 廷内整理番号
7110-4B

⑬ 公開 昭和58年(1983)3月19日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 6 頁)

⑭ 魚肉の鮮度保持方法

⑮ 特 願 昭56-144015

⑯ 出 願 昭56(1981)9月14日

⑰ 発明者 高佐健治

川崎市川崎区夜光1丁目3番1
号旭化成工業株式会社内

⑱ 発明者 中村政克

川崎市川崎区夜光1丁目3番1
号旭化成工業株式会社内

⑲ 出願人 旭化成工業株式会社

大阪市北区堂島浜1丁目2番6
号

明細書

1. 発明の名称

魚肉の鮮度保持方法

2. 特許請求の範囲

1. 魚肉を pH 7~12 に調整したアルカリ性水溶液で処理し、CO₂, N₂ 等の不活性ガス及び酸素非透過性の材料からなる容器に収容し、該容器に CO₂, N₂ 等の実質的に不活性なガスを封入して -5~10°C の温度で保存することを特徴とする魚肉の鮮度保持方法

2. 封入する不活性ガスが CO₂ である特許請求の範囲第1項記載の魚肉の鮮度保持方法

3. 発明の詳細な説明

本発明は、魚肉の鮮度保持方法に関する。

魚類は一般に捕獲後、冷凍あるいは氷蔵、極く一部は活魚の状態で消費地に運ばれ食用に供される。しかしながら、冷凍では細胞組織のバランスを崩し、保存中に蛋白質、脂肪の酸化劣化も進み、味覚の低下をまねく、もちろん氷蔵では、鮮度の保持期間が極めて短かいのは明らかであり、その

市場性を著しく低下させているのが現状である。従つて、本発明の目的は、氷蔵状態で魚肉本来の新鮮さ及び味覚を長時間維持して、その市場性を大幅に増大させる方法を提供することにある。

魚は死後、次のようにして鮮度が低下する。まず通常の酸素存在下では、死後の初期変化の過程で生じたアミノ酸等の低分子酸素化合物が少量でもあれば、細菌等の微生物がこれらを利用して繁殖する。その結果、魚肉中の蛋白質の変化が助長され、鮮度が低下する。

一方、酸素の存在しない条件下においても、体内の組織において、嫌気的条件下でクリコーガンの分解が起るとともに、アデノシン 3' リン酸 (ATP) の分解も始まる。そして、ATP の減少が著しくなると同時に筋肉が収縮し死後硬直が始まる。一般に魚類では哺乳動物より死後硬直の持続時間が短かく、硬直は死後 1~7 時間で始まり、5~22 時間持続する。死後硬直を過ぎると筋肉は次第に柔軟性を増していく。この変化は自己消化作用と呼ばれ、筋肉組織に含まれる酸素によつて

筋肉蛋白質が変化するために起こるものであり、筋力を無効的に保ち、微生物の作用を排除しても進行する。従つて、魚肉本来の新鮮さを保ち、味覚を長時間維持する上で重要なことは、死後硬直の時間を出来るだけ延長させ、自己消化作用を極力抑えることにある。

魚肉の鮮度を維持する方法には、真空包装、脱酸素剤を用いた包装、あるいは炭酸ガス充填包装等の方法が知られている。これらの中には、細菌の増殖あるいは脂質の酸化等を抑えるためには優れた効果はあるが、自己消化作用を抑えて、魚特有の新鮮さ、すなわち“コリ感”を維持するには充分ではなく、その市場性を大幅に増大させるには至っていない。ここで言う“コリ感”とは、死後硬直中の新鮮な魚肉を口にした時に感じるコリコリとした歯ざわりのことである。

本発明者らは、魚の死後変化について、統計的研究を重ねた結果、魚肉のpH値が死後の時間の経過と共に、分解物質によつて徐々に低下することに着目し、魚肉を微量のアルカリ性物質を添加し

たpH 7~12のアルカリ性水溶液に極く短時間浸漬したところ、その自己消化作用が著しく抑制され、鮮度保持に大きな効果があることを発見した。更に、このアルカリ処理した魚肉を密閉容器に入れ、炭酸ガスで置換、密封したところ、単にアルカリ処理したもの、及び単に炭酸ガスで置換、密封したものに比べ、“コリ感”的持続時間が更に大幅に延長され、鮮度保持に驚くべき相乗効果があることを発見し本発明に至つた。更に、炭酸ガス以外の種々のガスについても検討した。その結果、ヘリウム、アルゴン等の希ガス類、窒素、水素、及びメタン、エタン等の飽和炭化水素類等の不活性ガスも類似な効果があることを見い出し本発明を拡張した。本発明の不活性ガスとは、化学的に全く不活性なガスという意味ではなく、本発明を実施する条件下において、魚肉に何ら変質を起こさせないガスのことであつて、その経済性及び安全性の見地から、炭酸ガス、窒素が好ましい。更に、その理由は明確ではないが、酵素作用が最も大きいと言われている炭酸ガスが、アルカリと

の相乗効果が最も大きく、不活性ガスとしてより好ましい。

本発明の魚肉とは、捕獲後、未加工の一匹物、頭部及び内臓を取り除いたもの、あるいは切り身状に加工したものいずれでもよく、もちろん、赤身魚、白身魚など魚類に属しておればいずれも本発明は適用出来る。

本発明において、アルカリ性水溶液の好ましいpHの範囲は7~12であるが、不活性ガスとの相乗効果も大きく、広い魚種にわたつて味覚に低下を起こす不安がないという点では、7.5~10.5がより好ましいpH値である。

pHを調整するには、食品添加物として認可されている水溶性の堿基性物質であれば無機物、有機物いずれの物質でも用いることが出来る。無機物としては、例えば、液體あるいは固形かんすい、炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム、リン酸二カリウム、リン酸三カリウム、リン酸二ナトリウム、リン酸三ナトリウム、ビロリン酸カリウム、ビロリン酸ナトリウム、ポリリン

酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、亜硝酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム等があり、有機物としては、例えば、酢酸ナトリウム、プロピオン酸カルシウム、プロピオン酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、リンゴ酸ナトリウム、安息香酸ナトリウム等がある。

これらの物質は、無機物、有機物にかかわらず、二種以上の混合物であつてもさしつかえない。

本発明にて使用する密閉容器の材料は、前記不活性ガス及び酸素非透過性材料であれば、プラスチック、ガラス、金属などいずれの材料でも良いが、透明性、耐破損性、及び価格等の点から、プラスチックが好ましい。この種のプラスチック材料として次のものが使用出来る。

① 不活性ガス及び酸素の非透過性に優れているもの。

例えば、塩化ビニリデン樹脂あるいは表面にこれをコーティングした樹脂、アクリロニトリルが5.0wt%以上からなる樹脂、ポリビニルアルコール樹脂、エチレン-酢酸ビニル部分ケン化

樹脂、ポリエステル系樹脂、ポリアミド系樹脂等。

② 非透過性は前記①の樹脂には劣るが、樹脂の厚み次第で非透過性が良くなるもの。

例えばポリエチレン樹脂、ポリプロピレン樹脂、ポリスチレン樹脂、ポリ塩化ビニル樹脂、ABS樹脂等。

本発明の展開としては、魚肉をpHが7~12のアルカリ性水溶液で処理し、かつ酸素及び不活性ガス非透過性の容器を用いて、該容器に不活性ガスを封入する方法は全て含まれる。例えば、プラスチック材料を使用する場合でも密閉作業性を容易にするために、内面にヒートシール性の良いポリオレフィン樹脂、あるいはアイオノマー等を用い、その外面に、前記①及び②に属するプラスチックの1種又は2種以上を用いた複合プラスチック材料等も本発明の範囲に含まれる。

次に本発明の実施方法について説明する。

魚肉をpHを調整したアルカリ性水溶液で処理する方法は、特に制限はなく、魚種あるいは魚肉の

形状等に応じて適当に選ばれなくてはならないが、例えば、魚肉をpHが調整された液中に数秒ないし数分間浸漬する方法、この液を噴霧する方法、注射器によりこの液を直接魚肉に注射する方法、アルカリ性物質を含有した氷又は氷水と共に魚肉を容器内に収容する方法、液量のアルカリ性物質を内面に塗布した容器に魚肉を収容する方法、この場合、塗布されたアルカリ性物質が溶け易いように、魚肉と共に少量の水を加えて収容してもよい。あるいは、pHが調整された水槽中に活魚を投入し、適当な時間水槽内で生かしておく方法などがある。

また、容器内にCO₂、N₂等の実質的に不活性ガスを封入する場合、その方法も特に制限はなく、容器内を真空にした後、不活性ガスを充填する方法、容器内に不活性ガスを吹込み置換する方法、あるいは脱酸素剤等で酸素を吸収除去した後、不活性ガスを充填する方法などが適用出来る。この場合、不活性ガスの置換率が高い程、アルカリ処理との相乗効果がより大きいが、本発明の実施例で示す如く置換率が15%以上であれば、その

相乗効果が顕著に現れることが分った。更に、保存中、容器の材質あるいは密封方法によつては、少量のガスの透過により、置換率が低下する事があるため、密封後10日経過後ににおいて、置換率が15%以上になる様に、置換時にはそれより高目に置換しておくことがより好ましい。

本発明による魚肉の保存温度は-5~10°Cである。-5°C以下では魚肉が凍結して味覚が低下し、魚肉本来の新鮮さが失なわれる。また10°C以上においても本発明の効果は大きいが、鮮度保持期間をより長くし、市場性を大幅に増大させるためには10°C以下が好ましく、より好ましくは-3~+5°Cである。

以下、本発明の実施例を説明するが、本発明はこれらの実施例に限定されるものではない。

尚実施例において、鮮度の変化は、色、臭、"コリ感"による官能検査で追跡した。官能検査は5人のパネルにより実施し、鮮度を下記の5段階に分け、5人の平均値で鮮度を判定した。

- 变化なし

十 積極的に変化が認められる

廿 变化が明らかに認められる

廿一 かなりの変化が認められる

廿二 痿敗、変質

又実施例において、アルカリ性水溶液のpHはガラス電極を用いて測定した。

以下、本発明の実施例を説明するが、本発明はこれらの実施例に限定されるものではない。

実施例1

生ジメ後、大気中0°Cで4時間保存されたヒラメ、スズキ及びシマブジを各々約10gの切り身状に加工した。次にこれらの切り身を炭酸水素ナトリウム1%水溶液(pH8.3、水温25°C)に1分間浸漬した後、アクリロニトリル共重合体樹脂(商品名BAREX210)フィルム(20μ)/ポリエチレンフィルム(25μ)の複合フィルムからなる一端が開封した12cm×20cmの袋に入れた。袋には官能検査用に5切れずつ入れた。次いでこの袋に炭酸ガスを吹き込み袋内を炭酸ガスで置換した後、

(B～D；比較例)

速やかに袋の開口部をヒートシーラで融着密封した。この時、袋内の大气はその 95 vol% 以上が炭酸ガスで置換された。その後、この袋を冷蔵庫に入れ +3 ℃ にて保存した。

また比較のために、これらの切り身を何ら処理を施さずそのまま 3 ℃ で保存したもの、炭酸水素ナトリウム水溶液に上記方法で浸漬した後、3 ℃ で保存したもの、及び炭酸水素ナトリウムの処理を施さず、上記方法により炭酸ガスで置換、密封した後 3 ℃ で保存したものについても試験した。

鮮度の変化は、色、臭、及び“コリ感”による官能試験で追跡した。その結果を第 1 表、第 2 表及び第 3 表に示した。

尚、表中の処理方法の略号は次の通りである。

A；本発明の方法

B；未処理のまま 3 ℃ にて大気中保存

C；炭酸水素ナトリウム水溶液で処理した後
3 ℃ にて大気中保存

D；炭酸水素ナトリウムの処理をせず単に炭
酸ガスで置換した後 3 ℃ にて保存

第 1 表 ヒラメの保存試験結果

処理方法	日数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		色	臭	コリ感	色	臭	コリ感	色	臭	コリ感	色
A	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
B	1	—	—	+	+	+	+	+	+	+	+
	2	—	—	+	+	+	+	+	+	+	+
	3	—	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C	1	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+
	2	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+
	3	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+
D	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
	3	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+

第 2 表 スズキの保存試験結果

処理方法	日数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		色	臭	コリ感	色	臭	コリ感	色	臭	コリ感	色
A	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
B	1	—	—	+	+	+	+	+	+	+	+
	2	—	—	+	+	+	+	+	+	+	+
	3	—	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C	1	—	—	—	—	+	+	+	+	+	+
	2	—	—	—	—	+	+	+	+	+	+
	3	—	—	—	—	+	+	+	+	+	+
D	1	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+
	2	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+
	3	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+

以下余白

第 3 表 シマアジの保存試験結果

処理方法	日数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		色	臭	コリ感	色	臭	コリ感	色	臭	コリ感	色
A	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	+
	3	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+
B	1	—	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	2	—	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
C	1	—	—	+	+	+	+	+	+	+	+
	2	—	—	—	+	+	+	+	+	+	+
	3	—	—	—	+	+	+	+	+	+	+
D	1	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+
	2	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+
	3	—	—	—	—	—	—	+	+	+	+

実施例 2

生ジメ後、大気中 0 ℃ で 5 時間保存されたヒラマサを約 10 g の切り身状に加工し、この切り身を pH 8.0 のリン酸二ナトリウム水溶液（水温 26 ℃）に 30 秒間浸漬した後、ポリプロピレンフィ

ルム (20μ) / エバールフィルム (17μ) / ポリエチレンフィルム (60μ) よりなる複合フィルムの容器に入れ、次いで実施例1と同様な方法で、容器内を炭酸ガスで置換し、密封した。この時、炭酸ガスの吹き込み量を調節することにより、炭酸ガス置換率を変え、置換率が鮮度保持に及ぼす影響をみた。尚、保存温度は0℃であつた。結果を第1図に示した。この第1図で横軸は炭酸ガス置換率を示し、縦軸は、官能検査において、コリ感が+のランクになるまでの日数を示す。第1図から、置換率が15 vol%以上の時、鮮度保持に顕著な効果があることが分つた。

(註) エバール；エチレン-酢酸ビニル共重合体
ケン化物の商品名

実施例3

生ジメ後、大気中0℃で2時間保存されたアジを頭部及び内臓を取り除いた後、pH 10.0に調整された炭酸ナトリウム水溶液（水温26℃）に5分間浸漬した。次に、このアジを延伸ナイロンフィルム (35μ) / ポリエチレンフィルム (95μ)

よりなる複合フィルムの容器に入れ、容器内を真空にした後、各々N₂ガス、Arガス及びOH₄ガスを封入した。この時各ガスの置換率は99 vol%以上であつた。次いでこれらの容器を密封した後、冷蔵庫に入れ+5℃にて保存した。また比較のために、炭酸ナトリウム水溶液に浸漬しただけでガス封入をしなかつたもの及び炭酸ナトリウムの処理を施さず、N₂、Ar及びCH₄をそれぞれ上記方法によつて封入したものについて+5℃で保存し、鮮度保持の効果を比較した。第4表に各場合について、コリ感が+のランクになるまでの日数を示した。この結果は、N₂、Ar及びCH₄共にアルカリとの相乗効果が顕著に現われていることを示す。

以下余白

第4表 アジの保存試験結果

処理方法		コリ感持続日数(日)
本発明による方法	N ₂	7
	Ar	8
	OH ₄	6
比較例	炭酸ナトリウム水溶液に浸漬	3
	N ₂	5
	Ar	5
	OH ₄	4

実施例4

生ジメ後、大気中0℃で10時間保存されたヒラマサを約10gの切り身状に加工し、各種アルカリ処理剤によりpHを調整した水溶液中（水温25℃）に、これらの切り身を1分間浸漬した。次いでポリ塩化ビニリデン樹脂をコーティングした延伸ポリプロピレンフィルム (22μ) / ポリエチレンフィルム (40μ) よりなる複合フィルムの容器にこれらの切り身を入れ、炭酸ガスを吹き込み置換、密封した。この時炭酸ガスの置換率は95

vol%以上であつた。また保存は-3℃で行つた。第5表に、使用したアルカリ処理剤、これを水に溶かし魚肉を処理した時のpH値、及びコリ感が+のランクになるまでの日数を示した。また比較のために、アルカリ処理を施さず、単に炭酸ガスで置換、密封し、-3℃で保存したところ、コリ感は5日で+のランクに低下した。この結果は鮮度保持に対して、アルカリとの相乗効果が極めて顕著であることを示す。

第5表 ヒラマサの保存試験結果

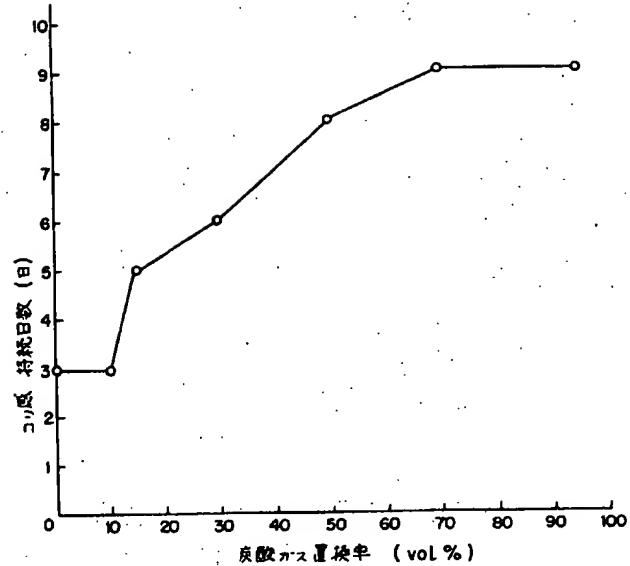
アルカリ処理剤	水溶液のpH	コリ感持続日数(日)
液体かんすい	9.5	9
ビロリン酸ナトリウム	10.3	9
リン酸三ナトリウム	11.8	6
酢酸ナトリウム	8.2	8
プロピオン酸ナトリウム	8.5	8
クエン酸ナトリウム	8.4	8
コハク酸二ナトリウム	7.0	6
安息香酸ナトリウム	7.0	6

4 図面の簡単な説明

第1図は、実施例2の魚肉の官能検査における
炭酸ガス置換率と“コリ感”持続日数との関係を
示すグラフである。

第1図

特許出願人 旭化成工業株式会社



**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER: _____**

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.